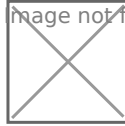


Το top γλύκισμα του Πάσχα: Παραδοσιακοί κουραμπιέδες Ν.Σκοπού Σερρών

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



kourampiedes

Είναι το νούμερο 1 παραδοσιακό γλυκό του Πάσχα για το Νέο Σκοπό Σερρών αλλά η φήμη τους έχει απλωθεί παντού. Βραβεύτηκαν σε εκπομπές μαγειρικής, η συνταγή τους έχει ενταχθεί σε βιβλία μεγάλων σεφ και όπου και αν εμφανιστούν κερδίζουν τις εντυπώσεις. Εξαιρετικά νόστιμοι οι παραδοσιακοί κουραμπιέδες του Νέου Σκοπού είναι διάσημοι σε όλη την Ελλάδα για τα ιδιαίτερα (καλλιτεχνικά) σχέδιά τους που για να γίνουν απαιτείται φαντασία, τεχνική αλλά κυρίως υπομονή!

Υλικά

- 1 κιλό βούτυρο αγνό αγελαδινό
- 1 κιλό ζάχαρη άχνη
- 1 κιλό αλεύρι
- 2 βανίλιες

Εκτέλεση

Καίμε το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά ώστε να μείνει στην επιφάνεια το καθαρό του μέρος. Το καθαρό μέρος το περνάμε από τη σίτα για να μη μείνουν τα κατακάθια. Έπειτα το αφήνουμε στο ψυγείο για να παγώσει. Αφού κρυώσει αρκετά το χτυπάμε στο μίξερ μέχρι να ασπρίσει και προσθέτουμε τη ζάχαρη, το αλεύρι και τις βανίλιες.



Η ζύμη μας είναι έτοιμη για δημιουργήσουμε όμορφα σχέδια με υπομονή και φαντασία. Τους ψήνουμε για 5 με 7 λεπτά στους 160 βαθμούς

Καλή επιτυχία!

από την Εύα Κασαμπαλή (αρτοποιός - ζαχαροπλάστης)

[Περισσότερα εδώ](#)